

Sukker- krystaller på pinne

Tekst: **FRODE HÅSKJOLD FAGERLI OG JACOB HADLER-JACOBSEN**

Du trenger:

1 desiliter vann

En kasserolle og noe å røre med

250 gram sukker

Tynne pinner, f.eks. slike man bruker til grillspyd

Et syltetøyglass eller en annen beholder som tåler høy varme

Svamp eller klesklyper

Eventuelt: Konditorfarge



1

Bland sukker og vann i en kasserolle og varm opp mens du rører.

NB: Unngå at det koker, fordi dette fører til at vannet fordampes.

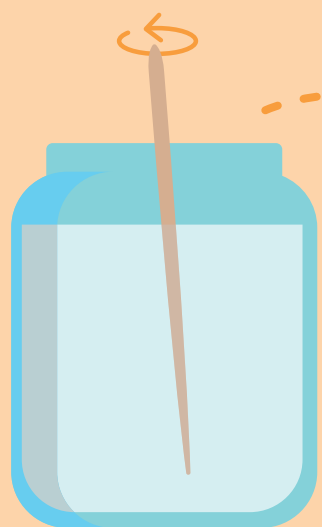
2

Når alt sukkeret er løst i vannet, heller du blandingen over i glasset du har funnet fram.



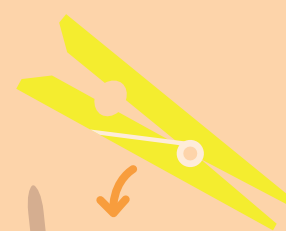
3

La glasset stå og kjøle seg ned til romtemperatur.



4

Dypp en pinne ned i glasset, før du ruller den i litt sukker og lar den tørke i noen minutter. Slik får man små startkrystaller som sukkerkrystallene kan vokse ut fra.



5

Hvis du vil ha farge på krystallene: Tilsett noen dråper konditorfarge til sukkerblandingen.



ELLER

6

Sett pinnen forsiktig ned i glasset igjen slik at den ikke når bunnen. For å få den til å henge slik, kan du enten feste den i en svamp, eller feste den i en klesklype (se figur).



7

La det stå helt i ro i en hel uke og følg med på hva som skjer.



8

Når sukkerkrystallen ikke vokser mer, kan du ta den ut og spise den!

Hva skjer?

Når man tilsetter sukker til vann, løses suktermolekylene opp i vannet. Ved å varme opp vannet får man løst opp mer sukker enn man gjør i kaldt vann. Det er fordi varmt vann har plass til mer sukker enn kaldt vann. Når vannet kjøles ned igjen, klarer ikke vannet å holde på alle suktermolekylene. Disse suktermolekylene fester seg derfor til pinnene og danner vakre sukkerkrystaller.

